28 ricette per fare festa ogni giorno! Classiche o rivisitate, morbide o croccanti, sempre profumate e fragranti di semplicità, di bontà e di salute, le torte di mele si possono declinare per tutti i gusti e per tutte le voglie, perché si sa: una (torta di) mela al giorno...

Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

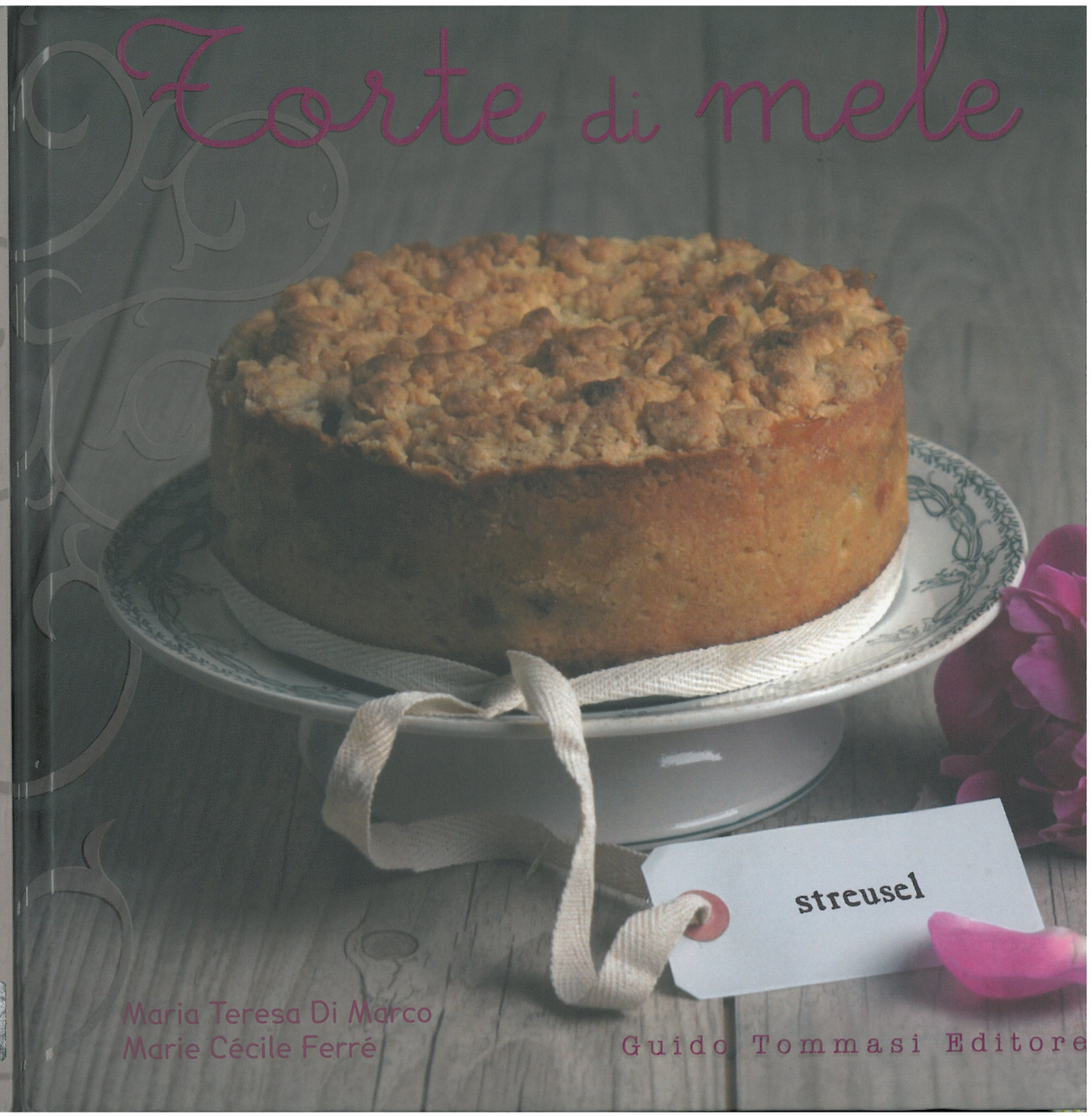
11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 455

9 788896 621455

TORTE DI MELE

Torte di mele



Maria Teresa Di Marco
Marie Cécile Ferré

Guido Tommasi Editore

VISIT…

Grazie di cuore a Cristiano (Vecli Coltelleria - Articoli da regalo, Rovereto) e a Isabella e Ilaria (Blue and Blue, Rovereto) per il loro aiuto nel reperire con gusto oggetti e stoffe che hanno fatto più bello il nostro lavoro.

Grafica: Tommaso Bacciocchi
Testi: Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré
Redazione: Giusy Marzano, Laura Tosi
Fotografie: Maurizio Maurizi

© Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2011 - Tutti i diritti riservati
Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN 978 88 96621 455
Stampato in Cina

Sommario

Introduzione 5
Classiche con brio 6
Mele & Co. 30
Variazioni sul tema 45
I consigli più golosi 62

Introduzione

Tutti abbiamo una torta di mele nel cuore, perché niente come la torta di mele ha il sapore rassicurante di casa, il profumo indimenticabile delle mamme o delle nonne, di quel che c'è di intimo e unico ben racchiuso in un ricordo.

Le varianti del resto sono tantissime, quasi come i ricordi, e si susseguono, una dietro l'altra, lungo l'intero filo delle stagioni e dei gusti. Dall'autunno all'estate è sempre il tempo delle mele, perché quando finiscono le scorte dell'annata precedente è già tempo di un nuovo raccolto, colorato, croccante e generoso.

Dunque accendiamo il forno (e qualche volta non ci servirà nemmeno quello) e allacciamo il grembiule!

Torta di mele di Nonna Mila

Per 8 persone
1 kg di mele renette
3 uova
180 g di zucchero
50 g di burro fuso
160 g di farina
2 cucchiai di rum
2-3 cucchiai di latte
½ cucchiaino di cannella in polvere
1 bustina di lievito

Questa torta è ormai un grande classico: è facile, buonissima, in grado di profumare tutta la casa mentre cuoce nel forno. Le siamo molto affezionati perché è il regalo di una nonna trentina ai suoi nipoti che, generosamente, l'hanno regalata anche a noi.

- Sbucciate le mele, privatele dei semi e delle parti dure, affettatele sottilmente e raccoglietele in un'ampia insalatiera.
- Sbattete le uova con 100 g di zucchero, unite la farina, il latte, il rum, la cannella e il lievito in modo da ottenere una pastella piuttosto liquida, appena più consistente di quella per le crêpes.
- Unite quindi le fettine di mela e, con un cucchiaio di legno, mescolate e pestate le mele in modo da amalgamarle bene all'impasto. A questo punto versate in una tortiera ben imburrata (di circa 24 cm di diametro), cospargete con gli 80 g di zucchero rimasti e versateci sopra il burro fuso.
- Infornate in forno già caldo e cuocete a 180°C per circa un'ora.

Torta di mele ubriaca

Per 8 persone

3-4 mele

150 g di zucchero + 2 cucchiai

300 g di farina

1 uovo

1 bicchiere di olio di semi di girasole

⅔ di bicchiere di rum
+ ⅓ di bicchiere di latte

30 g di uvetta

1 bustina di lievito

Se fuori fa freddo e tira vento, non c'è niente di meglio che il rustico, caldo abbraccio di questa torta ad alto tasso alcolico!

- Mettete a bagno l'uvetta nel rum, sbucciate le mele, affettatele e tenetele da parte.
- In un pentolino scaldate l'olio di semi con lo zucchero; nel frattempo strizzate l'uvetta e mettete a scaldare anche il rum con il latte.
- Quando l'olio di semi risulterà tiepido toglietelo dal fuoco e mescolatelo in un'ampia ciotola con l'uovo e la farina, unite il rum e il latte ben caldi, quindi l'uvetta e il lievito. Otterrete una pastella piuttosto consistente, ma se risultasse troppo compatta aggiungete qualche cucchiaio di latte.
- Versate un terzo dell'impasto sul fondo di una tortiera ben imburrata e infarinata (circa 22 cm di diametro), coprite con le fettine di mela, quindi ricoprite con un altro terzo di impasto e nuovamente con uno strato di mele. Rifinite l'ultimo strato con 2 cucchiai di zucchero e infornate in forno già caldo a 180°C per circa 1 ora.

Crostata di mele al burro

Per 8 persone

Per la frolla

300 g di farina

100 g di burro

100 g di zucchero a velo

1 uovo e 2 tuorli

un pizzico di sale

Per il ripieno

6 mele

8 cucchiai di zucchero

il succo di mezzo limone

25 g di burro
(classico o demi-sel)

Se volete dare un tocco "diverso" a questo evergreen di scuola francese, potete utilizzare del burro leggermente salato al posto di quello classico: aggiungerete un impercettibile non so che delicato e intrigante che esalterà lo charme di questa crostata.

- Preparate la frolla, impastando velocemente la farina, lo zucchero e il sale con il burro, aggiungete l'uovo intero e i tuorli. Lavorate velocemente la pasta con i polpastrelli fino a ottenere un composto granuloso; a questo punto impastate con i palmi delle mani finché l'impasto risulterà compatto e liscio, senza lavorarlo troppo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e conservatela in frigo per un'ora.

- Nel frattempo sbucciate cinque delle sei mele, dividetele in quarti, eliminate i torsoli e affettatele sottilmente raccogliendo gli spicchi in una ciotola larga e spolverizzando man mano con 4 cucchiai di zucchero e il succo di limone. Lavate l'ultima mela e tagliatela in quarti, eliminate i torsoli e affettatela come le precedenti, ma senza sbucciarla, e tenetela da parte separatamente.

- Stendete la pasta frolla su un piano infarinato in modo da ottenere un disco uniforme di circa 5 mm di spessore, rivestite la teglia da crostata imburrata e cominciate a disporre le fettine di mela a raggiera. Terminate il primo strato con fiocchetti di burro e un cucchiaio di zucchero. Procedete in questo modo cercando di mantenere un disegno concentrico e regolare. Nell'ultimo strato utilizzate le fettine di mela con la buccia.

- Infornate in forno già caldo e cuocete a 180°C per un'ora circa.

Crostatine di marmellata di mele

Per circa 10 crostatine,
o per una crostata normale

Per la frolla

250 g di farina

120 g di burro

120 g di zucchero

1 uovo e 1 tuorlo

1 pizzico di sale

la scorza grattugiata di mezzo limone oppure ½ cucchiaino di cannella in polvere

Per la farcitura

20 cucchiai di marmellata di mele (più o meno…)

una manciata di uvetta (facoltativo)

In formato "piccino picciò" le crostatine sono perfette per fare merenda, da portare a un picnic, da regalare ai bambini o, perché no, alle amiche del cuore.

• Preparate la frolla lavorando velocemente la farina con lo zucchero, il sale e il burro e incorporate progressivamente l'uovo e il tuorlo con la scorza di limone o la cannella. Impastate con le mani fredde e con la punta delle dita. Quando avrete ottenuto una pasta granulosa, lavorate con il polso e la mano aperta ripiegando la pasta un paio di volte. Formate quindi una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per un'oretta.

• Trascorso questo tempo, imburrate leggermente gli stampini (o uno stampo grande), stendete la pasta in uno strato sottile (4 mm circa) e rivestiteci gli stampi. Con il mattarello rifilate il bordo e con le dita ripercorrete le scanalature delle formine. Farcite ogni formina con due cucchiai circa di marmellata e, se vi piace, aggiungete qualche acino di uvetta, decorate con una griglietta di pasta frolla e infornate in forno già caldo a 160°C per circa 20-30 minuti (nel caso di una crostata grande prolungate i tempi di cottura).

Torta di mele alla cannella

Per 8 persone

2-3 mele

400 g di farina

400 g di zucchero

4 uova

50 g di burro fuso

1 bicchiere di latte

1 bustina di lievito

abbondante cannella (meglio a bastoncino)

L'irrinunciabile connubio tra mele e cannella nella sua versione più semplice e più riuscita. Un classico intramontabile.

- Sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a pezzetti regolari; tenetele da parte.
- Mescolate a secco la farina, 300 g di zucchero e il lievito, unite quindi il burro fuso, il latte e le uova, formando un impasto omogeneo. Versatene circa 2/3 in una tortiera imburrata e infarinata (25 cm circa di diametro), ricoprite con le mele e con metà della cannella (sbriciolata finemente), quindi completate con il resto dell'impasto.
- Prima di infornare spolverate con lo zucchero e la cannella rimasti. Cuocete in forno già caldo a 180°C- 200°C per circa un'ora.

Tartelette di mele meringata

Scenografica e pure golosa!

Per 8 persone

Per la frolla

300 g di farina

100 g di burro

100 g di zucchero a velo

1 uovo e 2 tuorli

un pizzico di sale

Per il ripieno

8 mele renette

il succo di mezzo limone

2 cucchiai abbondanti di miele

Per la meringa

4 albumi

100 g di zucchero a velo

100 g di zucchero semolato

- Sbucciate le mele, tagliatele a pezzi non troppo piccoli e raccoglietele in un tegame coprendole man mano con il succo del limone per evitare di farle scurire. Aggiungete il miele e mettete sul fuoco, mescolando con attenzione. Lasciate cuocere per 5-10 minuti fino a quando le mele non saranno morbide e asciutte, ma non completamente sfatte; spegnete e tenete da parte.

- Preparate la frolla. Lavorate velocemente la farina, lo zucchero e il pizzico di sale con il burro freddo tagliato a pezzi; unite prima l'uovo intero e poi i due tuorli. Impastate velocemente con la punta delle dita fino a ottenere un composto granuloso; a questo punto impastate con vigore, ma sempre rapidamente, fino a ottenere un impasto morbido e compatto. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e conservate in frigorifero per un'oretta.

- Trascorso questo tempo stendete la pasta su un piano ben infarinato fino a ottenere un disco di altezza omogenea (5 mm circa), foderate una teglia da crostata imburrata con il disco di pasta e cuocete in bianco in forno già caldo per circa 10 minuti a 180°C, quindi togliete i pesi e cuocete ancora il guscio vuoto per 3 minuti in modo da asciugarne l'umidità.

- Iniziate a montare gli albumi prima con lo zucchero semolato e aggiungete man mano quello a velo, in modo da ottenere un composto lucido e molto fermo.

- Riempite il guscio di pasta frolla con il composto di mele, quindi ricoprite con la meringa e, con una spatola, formate delle ondine e dei piccoli riccioli.

- Infornate a temperatura bassissima (100-120°C massimo) per un'ora e 15 minuti.

Tarte Tatin

Per 8 persone
7 mele renette
50 g di burro
6 cucchiai di zucchero
Per la pasta brisée
200 g di farina
100 g di burro a pezzetti
1 pizzico di sale
2 cucchiai d'acqua fredda

La distrazione delle sorelle Tatin è diventata leggenda. Questa torta non è facile da fare e richiede un po' di audacia nel rovesciamento finale, ma ne vale assolutamente la pena...

• Versate la farina sul piano di lavoro, unite il sale, formate una fontana larga e unite il burro a pezzetti. Cominciate a lavorare con la punta delle dita incorporando il burro alla farina; quando avrete ottenuto un composto di briciole aggiungete, uno alla volta, i due cucchiai d'acqua ben fredda. Lavorate velocemente la pasta finché risulta omogenea e liscia. Conservatela in frigo avvolta nella pellicola.

• Sbucciate le mele, privatele dei torsoli e tagliatele in quarti. Imburrate abbondantemente il fondo di una tortiera in alluminio (o comunque di un materiale che possa essere appoggiato sulla fiamma viva), cospargete con 4 cucchiai di zucchero, aggiungete il burro rimanente in fiocchi e quindi disponete ordinatamente un primo strato di mele appoggiandole con il dorso verso il basso. Terminato il primo strato, cospargete con gli altri due cucchiai di zucchero e appoggiate le mele rimanenti con il dorso verso l'alto, cercando di incastrarle uniformemente negli interstizi lasciati vuoti dal primo strato.

• A questo punto mettete la tortiera su fiamma media e sorvegliate da vicino la cottura del caramello che si formerà sul fondo: quando comincia a scurirsi e a diventare vischioso, spegnete (ci vorranno meno di 10 minuti) e fate raffreddare un poco.

• Nel frattempo stendete la pasta brisée in un disco uniforme in modo che possa ricoprire la tortiera e quando il bordo di quest'ultima sarà tiepido, foderatela completamente, rimboccando verso il basso i bordi della pasta. Incidetela in qualche punto per favorire l'uscita del vapore in cottura e infornate in forno già caldo a 180°C per 30-40 minuti.

• Quando la pasta risulterà cotta sfornate la torta e rovesciatela con decisione sul piatto di portata: se aspettate troppo il caramello si compatterà e l'operazione risulterà impossibile.

Streusel della mamma di Alex

Per 8 persone

Per l'impasto

150 g di farina

1 punta di lievito per dolci

100 g di zucchero

1 uovo

1 presa di sale

100 g di burro freddo

Per il ripieno

1,5 kg di mele (circa)

50 g di zucchero

1 punta di cannella in polvere

75 g di burro

150 g di uvetta

Per lo streusel

150 g di farina

100 g di zucchero

100 g di burro

La ricetta di questa torta di accento tedesco ci viene, con qualche piccola modifica, dalla signora Monika, mamma di un'amica carissima. Il risultato è strepitosamente godurioso: se volete farvi le coccole cominciate pure da qui.

- Mescolate la farina con il lievito formando una fontana, unite lo zucchero, l'uovo e il sale e cominciate ad amalgamare. Incorporate il burro freddo tagliato a pezzetti, lavorando velocemente la pasta prima con la punta delle dita poi con il palmo della mano. Mettete la pasta frolla in frigo per una ventina di minuti, quindi stendetene i due terzi in un disco di spessore regolare e foderate una teglia a cerniera ben imburrata (di 25 cm circa di diametro). Bucherellate il fondo e infornate in forno già caldo per circa 10-15 minuti a 200°C. Sfornate e fate raffreddare.

- Nel frattempo preparate il ripieno. Sbucciate le mele, eliminate i torsoli e tagliatele a pezzetti piccoli. Versatele in una casseruola, unite lo zucchero, l'uvetta, la cannella e il burro e cuocete a fuoco basso, mescolando sempre perché tenderanno ad attaccarsi; appena le mele avranno cambiato colore e si saranno ammorbidite spegnete e lasciate raffreddare.

- Stendete quel che resta della pasta in una striscia il più possibile regolare e foderate il bordo della tortiera. Riempite con le mele cotte cercando di compattarle.

- Impastate grossolanamente la farina, lo zucchero e il burro per lo streusel: otterrete un impasto in briciole che distribuirete sopra la torta.

- Infornate in forno già caldo a 180°C per un'ora circa.

Apple pie di Elizabeth

La torta di mele, profumata e ricca di aromi, è un classico della cucina americana: questa versione la dobbiamo a un'amica americana, grande appassionata di cucina, che da tanti anni vive in Italia.

Per 8 persone

Per l'impasto

220 g di farina

½ cucchiaino di sale

130 g di burro

3 cucchiai d'acqua fredda

Per il ripieno

1 kg circa di mele (possibilmente granny smith)

125 g di zucchero

¼ di cucchiaino di sale

1 cucchiaio di farina

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaio di succo di limone

- In un robot mescolate la farina e il sale per qualche secondo. Unite il burro freddo e mescolate con le lame fino a ottenere un composto granuloso ("it looks like little peas"). Riavviate il robot e aggiungete l'acqua fredda, un cucchiaio alla volta, finché il composto si compatterà in una palla. Avvolgetela nella pellicola e conservate in frigo per almeno un'ora.
- Accendete il forno a 220°C.
- Sbucciate le mele, eliminate i torsoli e tagliatele a fette sottili. Mettetele in un recipiente largo e unite tutti gli ingredienti, quindi mescolate bene.
- Togliete l'impasto dal frigorifero, dividetelo in due parti di cui una leggermente più grande dell'altra. Stendete quest'ultima su un foglio di carta forno (sarà più facile da maneggiare) quindi rovesciatela sulla tortiera (meglio se svasata, di circa 24 cm di diametro) in modo che ricopra bene il fondo e i bordi.
- Versate il ripieno di mele e coprite con il secondo disco di pasta (lavorato come il precedente). Fate combaciare i bordi, premendoli con le dita, ed eliminate l'eventuale pasta in eccesso. Praticate delle piccole fessure al centro della torta con la punta di un coltello, in modo da permettere al vapore di fuoriuscire e infornate a 200°C per 10 minuti, quindi abbassate a 180°C e proseguite la cottura per 30-40 minuti. Servite con gelato o panna montata.

Crumble di mele

Per 8 persone

4-5 mele

20 g di burro

5 cucchiai di zucchero

½ cucchiaino di cannella

uvetta, pinoli, zenzero, ecc… (facoltativo)

Per il crumble

200 g di farina

100 g di burro

100 g di zucchero

1 pizzico di sale

Questo dolce potrebbe essere incoronato principe nella categoria "minimo sforzo per massimo risultato". Tutto quel che serve è procurarsi gli ingredienti e accendere il forno...

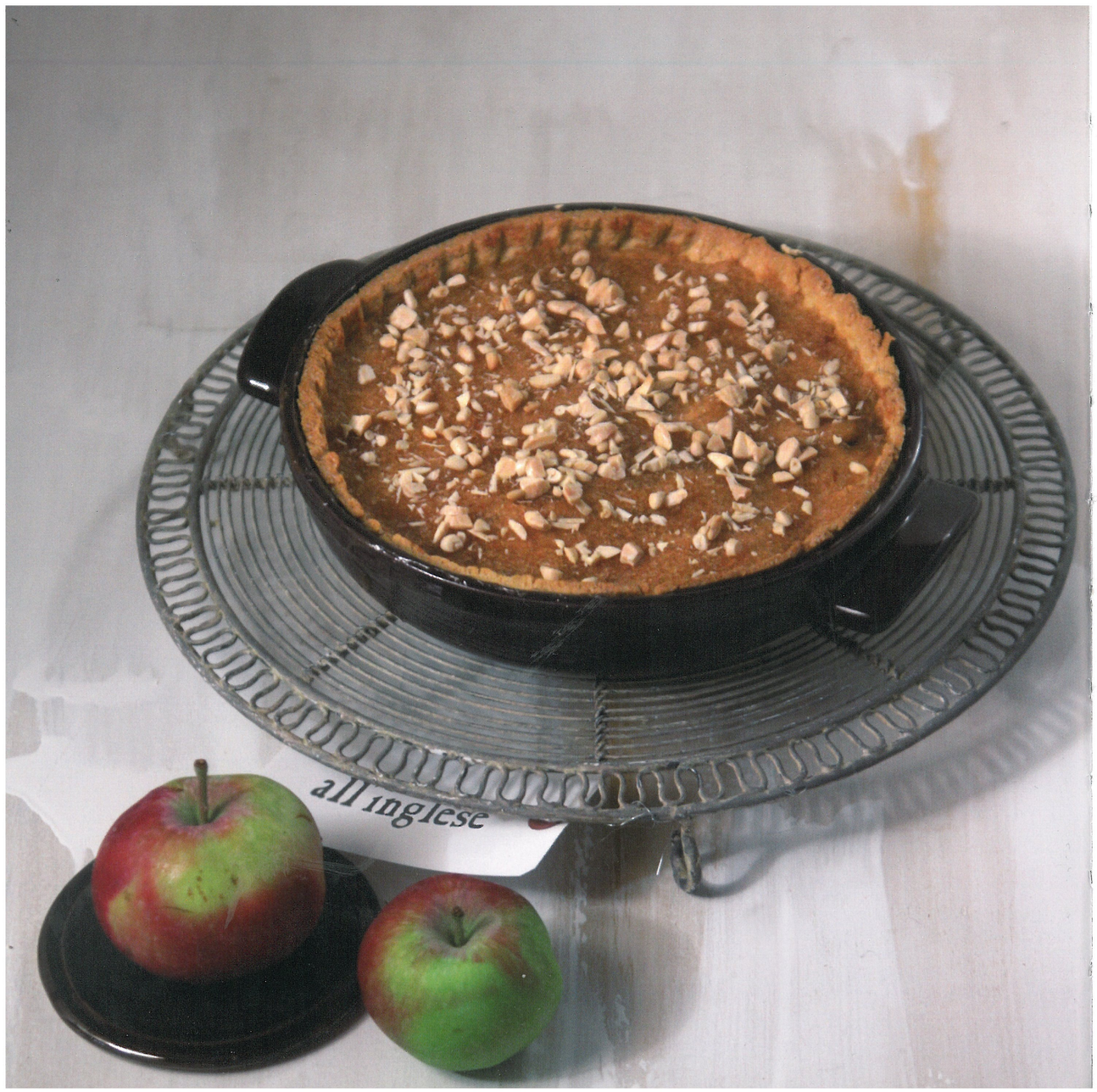
- Sbucciate le mele, privatele del torsolo, tagliatele a pezzi grossi e cuocetele velocemente in un pentolino con lo zucchero, il burro e la cannella, mescolando di continuo. Quando saranno leggermente ammorbidite, spegnete e versatele in pirofile o cocotte monoporzione adatte alla cottura in forno. Se volete, unite a questo punto una manciata di uvetta o di pinoli.
- Impastate con le dita la farina, il burro freddo a pezzetti, lo zucchero e il sale in modo da ottenere un composto granuloso che sbriciolerete sulle mele.
- Infornate in forno già caldo a 180°C per 15 minuti circa, finché si sarà formata una crosticina dorata e appetitosa.

Quatre-quarts di nonna Fanette

Per 8 persone
3 mele
2 uova
100 g di farina
100 g di zucchero + 5 cucchiai
100 g di burro
1 cucchiaino di lievito

Nonna Fanette, sbarcata a Roma con l'inganno e rimasta per amore, portava con sé le ricette dal cuore di burro della sua Bretagna. Negli anni, cucchiaio dopo cucchiaio, ha continuato a impastarle facendo la felicità di figli e nipoti... uno di questi è il fotografo di questo libro!

- Sciogliete il burro a bagnomaria, lavoratelo poi con lo zucchero, unite le uova, la farina e il lievito, un ingrediente alla volta, mescolando bene con un cucchiaio di legno.
- Sbucciate le mele, privatele del torsolo, tagliatele a dadini e mettetele in uno stampo foderato di carta forno e imburrato.
- Preparate un caramello con i 5 cucchiai di zucchero e appena si scurisce versatelo sopra le mele nello stampo, quindi ricoprite con l'impasto.
- Infornate in forno già caldo a 200°C per 30-40 minuti.



Mele all'inglese dell'Artusi rivisitate

Per 8 persone

8-10 mele

la scorza di 1 limone

4 cucchiai di zucchero

1 cucchiaino di cannella o di un mix di 5 spezie

5 cucchiai di marmellata di mele

1 cucchiaio di mandorle

1 cucchiaino di pinoli

Per la frolla

300 g di farina

100 g di burro

100 g di zucchero a velo

1 uovo e 2 tuorli

un pizzico di sale

Perché si dovessero chiamare proprio "mele all'inglese" non era chiaro nemmeno all'Artusi, che ha incluso il dolce nel suo celebre ricettario con questo nome, specificando però che, in effetti, si trattava praticamente di uno sformato di mele.

- Preparate la frolla come nella ricetta della crostata al burro (vedi pag. 10), avvolgetela nella pellicola e conservate in frigo per un'ora.
- Nel frattempo sbucciate le mele, eliminate i semi e tagliatele a fettine regolari e piuttosto sottili, quindi cuocetele con lo zucchero, la scorza di limone, la cannella e mezzo bicchiere scarso d'acqua per 10-15 minuti in una pentola con il fondo spesso.
- Una volta cotte, versate le mele in uno stampo imburrato di circa 21 cm di diametro, stendete la pasta frolla in uno strato di circa 5 mm e ricopritene lo stampo. Regolate il bordo rivolgendolo verso l'alto, come se fosse una crostata: con le dita formate un cordolo e infornate la torta in forno già caldo a 180°C per 30 minuti.
- A questo punto aprite il forno e ricoprite la superficie con la marmellata di mele, le mandorle e i pinoli tritati grossolanamente, quindi proseguite la cottura per altri 20 minuti.

Torta di yogurt e mele

Per 8 persone

1 vasetto di yogurt bianco (125 g)

1 mela

4 uova

1 vasetto e ½ di zucchero

¾ di vasetto di olio extravergine di oliva

2 vasetti e ½ di farina

1 bustina di lievito

1 pizzico di sale

È la classica ricetta della torta di yogurt misurata in vasetti a cui si aggiunge una mela frullata, ma se andate di fretta potete partire direttamente dallo yogurt alle mele.

- Per prima cosa frullate la mela sbucciata e affettata con lo yogurt in modo che risulti una crema omogenea. Montate le uova con lo zucchero, unite l'olio extravergine di oliva, lo yogurt alla mela, la farina, il lievito e il sale.
- Imburrate e infarinate uno stampo e versateci il composto, quindi cuocete in forno già caldo a 160°C per circa un'ora.

Torta di mandorle e mele

Per 8 persone
150 g di zucchero
4 uova
100 g di farina
½ bustina di lievito
100 g di mandorle
3 mele (120 g circa l'una)
il succo di un limone
zucchero a velo per guarnire

Niente burro, niente olio, poco zucchero e poca farina... rimane il gusto profumato delle mele e la morbidezza delle mandorle: insomma, una torta senza sensi di colpa!

- Tritate le mandorle finemente e tenetele da parte.
- Sbucciate le mele, privatele dei torsoli, tagliatele a pezzetti regolari e raccoglietele in una ciotola bagnandole con il succo di limone.
- Montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto molto spumoso. Aggiungete la farina, le mandorle tritate finemente, quindi unite anche le mele sbucciate a pezzetti, il lievito e infine gli albumi montati a neve molto ferma, incorporandoli dal basso verso l'alto per non sgonfiare l'impasto.
- Versate il composto in una tortiera (21 cm di diametro circa) ben imburrata e infarinata e cuocete a 180°C per un'ora circa. Una volta sfornata fate raffreddare la torta, sformatela e cospargetela di zucchero a velo.

Torta di carote e mele

Per 8 persone

60 g di mandorle

120 g di carote

120 g di mele (farinose)

150 g di zucchero

250 g di farina

3 uova

½ bicchiere di olio extravergine di oliva

1 bustina di lievito

qualche fogliolina di timo fresco (facoltativo)

Per dare un tocco particolare e ancora più profumato a questa torta che "sa di orto", potete aggiungere all'impasto qualche fogliolina di timo fresco.

- Nel mixer frullate le mandorle piuttosto finemente, quindi tenetele da parte.
- Grattugiate insieme le carote e le mele (ben lavate e private dei torsoli).
- Montate i tuorli con lo zucchero, unite le mele e le carote grattugiate, quindi l'olio, le mandorle, la farina, il lievito, il timo se vi piace e infine gli albumi montati a neve ben ferma, incorporandoli all'impasto dal basso verso l'alto. Versate in una tortiera imburrata e infarinata (di circa 24 cm di diametro).
- Cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 40-45 minuti.

Torta di pane e mele di MG

Per 8 persone

150 g di pane vecchio

450 g di latte

3 uova

50 g di uvetta

3-4 mele

½ bicchierino di rum

3 cucchiai di zucchero + 2 cucchiai per la copertura

burro per imburrare

Il pane può avere tante vite: se avanza è un peccato (mortale!) buttarlo. Questa versione alle mele è garantita ed è, a modo suo, un grande classico, regalo di un'amica cara che della cucina, e delle parole per raccontarla, ha fatto il suo pane.

- Tagliate il pane a dadini regolari e immergeteli nel latte intiepidito in modo che si ammorbidisca. Mettete in ammollo anche l'uvetta in un bicchiere d'acqua sempre tiepida.
- Sbucciate le mele, privatele del torsolo e affettatele sottilmente. Tenetele da parte.
- Strizzate bene il pane e cominciate a impastarlo con i tuorli, l'uvetta e il rum, aggiungete 3 cucchiai di zucchero, le mele affettate e infine gli albumi montati a neve ferma.
- Imburrate abbondantemente una tortiera (22 cm di diametro circa) e versateci l'impasto. Cospargete con 2 cucchiai di zucchero e cuocete in forno già caldo a 180°C per circa un'ora.

Torta di ricotta, mele e uvetta

Per 8 persone

250 g di ricotta

200 g di farina

50 g di frumina

150 g di zucchero + 2 cucchiai

3 uova

1 bustina di lievito

3 mele

il succo di mezzo limone

2 cucchiai di uvetta

È morbida, profumata, umida. Va bene a merenda, ma anche a colazione e, se ne avanza una fetta il giorno dopo, mantiene tutte le sue promesse.

- Sbucciate le mele, privatele dei torsoli, tagliatele a pezzetti piccoli e raccoglietele in una ciotola con il succo di limone e l'uvetta, mescolate bene.
- Montate la ricotta con lo zucchero, unite i tuorli, la farina, il lievito e la frumina, quindi le mele e infine incorporate gli albumi montati a neve ben soda, mescolando dal basso verso l'alto.
- Versate l'impasto in una tortiera di circa 24 cm di diametro e cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 45-50 minuti. Controllate la cottura facendo la prova dello stecchino, ma ricordate che la torta deve risultare piuttosto umida.

Crostata di pere e mele alla vaniglia

Per 8 persone

Per la frolla

300 g di farina

100 g di burro

100 g di zucchero a velo

1 uovo e 2 tuorli

un pizzico di sale

Per il ripieno

4 pere

4 mele

4 cucchiai di zucchero circa

70 g di burro

1 baccello di vaniglia

Chi mai l'ha detto che mele e pere non si possano sommare? In questa crostata vanno a braccetto assai bene e il burro generoso contribuisce ad amalgamare sapori e consistenze.

- Preparate la pasta frolla come nella ricetta della crostata di mele al burro (vedi pag. 10) e conservatela in frigorifero ben avvolta nella pellicola.
- Sbucciate le pere e le mele, conservandone due con la buccia, e tagliatele a fettine regolari; raccoglietele in due contenitori diversi e conservate il succo che rilasceranno.
- Accendete il forno. Sciogliete il burro in un pentolino con il baccello di vaniglia aperto e raschiato, fate attenzione che non cuocia e, appena sciolto, toglietelo dal forno.
- Stendete la pasta frolla in un disco di spessore regolare e rivestite una teglia da crostata ben imburrata, livellate i bordi con il mattarello e ripercorrete con le dita le scanalature del bordo. Punzecchiate con i rebbi di una forchetta il fondo della torta quindi poggiateci, a strati alterni, le mele e le pere, cominciando dalle mele. Su ogni strato versate un cucchiaio abbondante di zucchero. Terminate con la pera e la mela non sbucciate.
- Eliminate il baccello di vaniglia e unite il burro sciolto al succo di mela-pera, poi con questo composto bagnate la torta. Infornate a 180°C per circa 1 ora e 15 minuti.

Torta di semi di papavero e mela

Per 8 persone
200 g di semi di papavero
200 g di mandorle
180 g di zucchero
8 uova
1 mela farinosa
il succo di 1 limone
burro e pangrattato per la tortiera

Questa torta poco tradizionale è perfetta per una merenda autunnale, ma farà la sua figura anche alla fine di un pranzo o di una cena. Il colore e la consistenza stupiranno tutti!

- Con un robot da cucina macinate le mandorle finissime e unite, agli ultimi giri, anche i semi di papavero. Sbucciate la mela, eliminate il torsolo e grattugiatela raccogliendola in una ciotola con il succo di limone.
- Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve fermissima.
- Montate i tuorli con lo zucchero, quindi unite le mandorle e i semi di papavero, la mela grattugiata e, alla fine, gli albumi montati a neve, facendo attenzione a non sgonfiare l'impasto.
- Versate in una tortiera (24 cm di diametro circa) imburrata e cosparsa di pangrattato e infornate in forno già caldo a 180°C per circa 40 minuti.

semi di papavero

Baklava alle mele

Per 8 persone

1 confezione di pasta fillo

400 g di mele circa (2 o 3 mele)

400 g di zucchero + 1 cucchiaio

100 g di noci

100 g di mandorle

100 g di burro

50 g di uvetta

50 g di miele

il succo di 1 limone

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaio di acqua di fiori di arancio

È dolcissima, esotica e facile da fare. Vi darà tante, tante soddisfazioni, ma farà alzare la glicemia... e il buonumore.

- Sbucciate le mele, eliminate i torsoli e tagliatele a dadini regolari. Cuocetele con un cucchiaio di zucchero e l'uvetta in una pentola con il fondo spesso mescolando continuamente, finché non saranno morbide e scure. Spegnete e tenete da parte.

- Preparate lo sciroppo. In un pentolino basso e largo mescolate 400 g di zucchero con il miele, il succo di limone e un bicchiere d'acqua, fate cuocere a fuoco basso finché il composto non risulterà sciropposo. Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.

- Tritate le mandorle e le noci quindi unitele alle mele cotte, aggiungete la cannella e l'acqua di fiori di arancio.

- Ritagliate i fogli di pasta fillo della misura della vostra tortiera, quindi imburrate lo stampo e, per maggiore sicurezza, foderatelo con un foglio di carta forno anch'essa ritagliata della giusta misura.

- Deponete un primo foglio di pasta fillo sul fondo dello stampo quindi spennellatelo di burro fuso, appoggiateci sopra un secondo foglio e proseguite così per altri 4 strati. Versate quindi il composto di mele e frutta secca, livellate con il dorso di un cucchiaio e ricominciate a deporre i fogli di pasta fillo rimasti, spennellati di burro.

- Con un coltello a lama larga incidete la baklava formando dei rombi regolari: non abbiate paura di premere e incidete completamente fino ad arrivare al fondo della tortiera. Infornate in forno già caldo a 180°C per 45 minuti circa, quindi sfornate la baklava e versateci sopra, poco alla volta e in modo da bagnarla uniformemente, lo sciroppo di zucchero. Lasciate riposare almeno un'ora.

Cheesecake alle mele verdi

Per 8 persone

200 g di biscotti secchi

50 g di burro

500 g di quark magro

2 mele verdi (330 g circa) + 1 mela per decorare

100 g di zucchero

150 ml di panna

9 g di colla di pesce

il succo di un limone

Il merito di questa cheesecake gusto mela sta tutto nella freschezza, al palato e sotto i denti: le mele verdi grattugiate sono asprigne e scricchiolano in bocca a ogni morso. È questo il suo bello, diciamolo!

- Sbucciate le mele, privatele dei torsoli e frullatele finemente assieme al succo di limone.
- Mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti, scaldate la panna in un pentolino senza farla bollire, strizzate la colla di pesce ammorbidita e scioglietela completamente nella panna, quindi lasciate intiepidire il composto.
- Mescolate il quark con lo zucchero, unite le mele frullate e la panna (tiepida!), e amalgamate bene il composto.
- Frullate i biscotti fino a ottenere una farina, fondete il burro e mescolate in modo da ottenere una pasta umida e compatta con cui coprirete il fondo di uno stampo a cerniera (di circa 21 cm di diametro) compattando bene con il dorso del cucchiaio. Mettete in frigo per una decina di minuti, quindi versate il composto di mele e quark e livellate la superficie con una spatola. Lasciate riposare in frigorifero per 4 ore, quindi sformate la cheesecake e servitela con fettine di mela verde.

Torta di gelato alle mele

Per 8 persone
1,5 kg di mele
80 g di zucchero
300 g di panna
3 cucchiai di uvetta
½ bicchiere di calvados
un pizzico di cannella

Per la cialda
100 g di pinoli
20 g di zucchero
80 g di farina
90 g di burro

Perfetto anche per l'autunno, il gelato alle mele, rinforzato al calvados, si appoggia a una cialda di pinoli piuttosto croccantina. È un po' come mangiare un cono gelato di mele cotte.

- Frullate i pinoli fino a ottenere una farina grossolana, mescolate con lo zucchero, la farina e infine unite il burro. Con questo impasto ricoprite il fondo di uno stampo a cerniera (21 cm di diametro circa) ben imburrato e cuocete in forno già caldo a 180°C per 20 minuti. Quindi sfornate e fate raffreddare.
- Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini regolari.
- Nel frattempo, ammollare l'uvetta nel calvados. Mettete le mele in un tegame, unite lo zucchero e la cannella e fate cuocere a fuoco basso, aggiungendo, se fosse necessario, qualche cucchiaio d'acqua. Quando le mele cominceranno a essere trasparenti e molli versate il calvados (scolato dall'uvetta) e alzate la fiamma per farlo evaporare, cuocete ancora per una decina di minuti quindi spegnete e frullate.
- Aggiungete al composto l'uvetta e quando è freddo la panna, quindi versate tutto nella gelatiera.
- Trasferite il gelato nella tortiera a cerniera, livellate la superficie con una spatola e conservate nel congelatore per un paio d'ore.

Ciambellone alle mele e fiori di lavanda

Per 8 persone

250 g di zucchero + 1 cucchiaio
4 uova
250 g di burro
340 g di farina
2 mele
1 bustina di lievito
il succo di mezzo limone
1 cucchiaio di fiori di lavanda (per uso alimentare)

Sfacciatamente romantico, incredibilmente morbido, ma soprattutto tanto, tanto profumato.

- Sbucciate le mele, eliminate il torsolo, tagliatele a pezzetti piuttosto piccoli e raccoglieteli in una ciotola capiente con il succo di mezzo limone, un cucchiaio di zucchero e un cucchiaio di fiori di lavanda.
- Montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto molto spumoso, unite il burro sciolto, la farina e il lievito, quindi le mele e infine incorporate gli albumi montati a neve ferma, mescolando dal basso verso l'alto.
- Versate il composto in uno stampo per ciambelle (24 cm circa di diametro) e cuocete in forno già caldo a 160°C per 1 ora e 15 minuti circa.

Lo strudel senza strudel di Lucilla

Per 8 persone
1 kg di mele renette
100 g circa di zucchero
40 g circa di burro
50 g di uvetta
2 cucchiaini di cannella
1 cucchiaio di pinoli
la scorza di un limone

Avete presente lo strudel? Togliete la pasta che lo avvolge, moltiplicate il ripieno e le ore di cottura e avrete questa torta di mele al 100%, invenzione geniale della nostra amica Lucilla.

- Sbucciate le mele, privatele del torsolo e affettatele in modo regolare (per evitare che scuriscano potete bagnarle con il succo di limone ma non è indispensabile). Nel frattempo mettete a bagno l'uvetta in acqua.
- Raccogliete in una ciotolina lo zucchero, mescolateci la cannella e i pinoli e tenete da parte.
- Ungete uno stampo da forno alto (tipo quello da soufflè di circa 18 cm di diametro) e deponete sul fondo un primo strato regolare di mele, cercando di formare un disegno carino. Spolverizzate con lo zucchero aromatizzato alla cannella, distribuite qualche fiocchetto di burro e un po' di scorza di limone grattugiata, quindi procedete con un nuovo strato di mele. Continuate così, alternando mele, zucchero alla cannella e pinoli poi burro e scorza di limone fino all'esaurimento degli ingredienti.
- Infornate in forno già caldo a 180°C e cuocete per un'ora con lo stampo coperto (va bene anche con un foglio di alluminio), quindi scoprite e continuate la cottura a 160°C per altre due ore. Togliete dal forno, fate raffreddare e rovesciate su un piatto da portata.
- La torta è buonissima da sola, ma si accompagna molto bene con un cucchiaio di yogurt greco cremoso o una crème anglaise leggera.

Pinolata alle mele

Per 8 persone

Per l'impasto

100 g di burro

1 uovo e 2 tuorli

250 g di farina

100 g di zucchero

½ bustina di lievito

40 g di pinoli

Per la crema

400 ml di latte

3 tuorli

40 g di farina

80 g di zucchero

4 mele

½ bicchierino di rum

Provare per credere: questa torta rassicurante che sa di casa è proprio buonissima, in qualunque tempo e in qualunque circostanza.

- Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini piuttosto piccoli; tenete da parte.
- Preparate la crema pasticciera: portate a ebollizione il latte, quindi lasciatelo raffreddare.
- Nel frattempo montate i tuorli con lo zucchero finché il composto risulterà chiaro, incorporate la farina poco a poco senza formare grumi. Versate il latte tiepido sul composto di uova e rimettete su fuoco basso, mescolando continuamente finché la crema non si addensa attorno al cucchiaio. Spegnete, unite le mele e il rum.
- Lavorate il burro a pomata con lo zucchero, unite l'uovo e uno dei due tuorli, la farina e il lievito in polvere. Dividete la pasta in due metà: stendete la prima su una teglia tonda di circa 25 cm di diametro ben imburrata e infarinata, versateci sopra la crema quindi ricoprire con il secondo disco di pasta. Spargeteci sopra i pinoli, spennellate con il tuorlo d'uovo rimasto e cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 1 ora.

Clafoutis alle meline

Per 8 persone
12 meline circa
100 g di zucchero
100 g di burro
100 g di farina
1 uovo e 2 tuorli
1 bicchiere di latte
1 cucchiaio calvados
½ cucchiaino di cannella in polvere
1 pizzico di sale
burro e zucchero per il fondo
e zucchero a velo per decorare

Le mele piccole sono deliziose e purtroppo sempre più difficili da trovare. Se avete la fortuna di averne un albero a portata di mano, infilatele così come sono, tutte intere, picciolo incluso, in questo clafoutis, come se fossero ciliegie.

• Imburrate una tortiera (circa 22-24 cm) e spolverizzatela di zucchero, quindi sistemate sul fondo le meline intere (ben lavate e asciugate) in modo da coprire uniformemente lo stampo.

• Montate l'uovo e i tuorli con lo zucchero, unite poco a poco la farina e il latte, quindi il burro fuso, il calvados, la cannella e il sale. Risulterà un composto piuttosto liquido, versatelo nella tortiera sopra le mele e cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 30-40 minuti. Prima di servire lasciate raffreddare e, se vi piace, spolverizzate di zucchero velo.

Sfogliatine alle mele

Per 8 persone

1 disco di pasta sfoglia fresca

5 cucchiai di marmellata di mele

2 mele verdi

il succo di un limone

5 cucchiai di zucchero

Queste tortine sfogliate sono un gioco da bambini, perché non farle assieme a loro?

• Lavate le mele, asciugatele e tagliatele a fette sottili e regolari senza sbucciarle, raccogliendole man mano in un'insalatiera e ricoprendole con il succo di limone.

• Ritagliate nella pasta sfoglia dei cerchi regolari di circa 14 cm di diametro, ricopriteli con un sottile strato di marmellata di mele e quindi appoggiateci sopra le fette di mela creando un disegno grazioso.

• Spolverizzate di zucchero e cuocete in forno già caldo a 180°C per 15-20 minuti sorvegliando con attenzione perché tenderanno a bruciarsi velocemente in superficie (se si colorissero troppo in fretta, copritele con un foglio di alluminio).

Crostata rustica di mele e noci

Per 8 persone

Per la pasta frolla

300 g di farina

100 g di zucchero

1 uovo e 1 tuorlo

100 g di burro

1 cucchiaio d'acqua fredda

1 pizzico di sale

Per il ripieno

6 mele rosse medie

il succo e la buccia di 1 limone biologico

1 cucchiaio di frumina o di maizena

4 cucchiai di zucchero di canna grezzo

50 g di noci sgusciate

Ha i colori dell'autunno, si prepara in un baleno ed è sana e rustica come la vita all'aria aperta. Serve altro?

• Lavate il limone, asciugatelo e grattugiatene la buccia facendo attenzione a non intaccare la parte bianca che risulterebbe amara. Raccogliete la scorza in un'insalatiera capiente e unite il succo del limone. Lavate bene le mele, tagliatele in quarti, privatele dei torsoli ma conservate la buccia e mettetele man mano nell'insalatiera con il limone, mescolando bene. Unite anche la frumina, le noci sgusciate e 2 cucchiai di zucchero, mescolate bene e lasciate riposare.

• Impastate velocemente la farina, lo zucchero e il pizzico di sale con il burro freddo tagliato a pezzi, unite l'uovo intero e poi il tuorlo e il cucchiaio d'acqua fredda. Lavorate l'impasto rapidamente finché risulterà liscio e omogeneo; formate una palla, avvolgetela nella pellicola e conservate in frigorifero per un'oretta.

• Trascorso questo tempo stendete l'impasto con un diametro di circa 30-35 cm, trasferitelo in una teglia bassa foderata con carta forno, versate il ripieno di mela e rimboccate i lembi di impasto verso l'interno, spolverizzate con i due cucchiai di zucchero rimasti e cuocete in forno già caldo a 180°C per un'ora circa.

I CONSIGLI PIÙ GOLOSI

Quali mele utilizzare per le torte?

• In generale tutte le mele sono versatili e si prestano al gioco, andranno quindi benone quelle che vi trovate in casa o, se siete fortunati, in giardino. Detto questo, alcune mele vanno meglio di altre per cucinare, per esempio le renette carnose e asprigne: se potete, cercate di procurarvele e vi ricambieranno nel risultato.

• Ricordate comunque che esistono moltissime varietà di mele, molte delle quali in via di estinzione perché difficili da commercializzare, anche se oggi piccoli produttori e mercati sensibili stanno cercando di difendere la bio-diversità di questo frutto per nulla banale. Sosteniamoli con la nostra spesa!

Le mele vanno sempre sbucciate prima di essere cotte?

• In alcune ricette troverete l'indicazione di conservare, per intero o in parte, la buccia. Lungi dall'essere un prodotto di scarto, la buccia delle mele contiene infatti molti elementi nutritivi importanti, oltre che sostanze ritenute utili nel prevenire e proteggere dall'insorgenza di gravi malattie. Il problema ovviamente è quello di procurarsi mele (e bucce!) biologicamente sane, non contaminate da pesticidi, cere o peggio…

Con un "poco" di zucchero?

• Le ricette di questo libro sono, con qualche eccezione, piuttosto caute nell'uso dello zucchero, vale a dire che se vi piacciono i dolci molto dolci potete eventualmente aggiungere un cucchiaio o due di zucchero. Ricordate però che la mela contiene già zucchero "sano" che la rende(rebbe) adatta a tutti.

Vaniglia, cannella o uvetta?

• Le torte di mele privilegiano statisticamente l'associazione con la cannella e l'uvetta, ma anche con la vaniglia e i pinoli. Nulla vieta però di provare anche matrimoni più "arditi", e nel libro troverete infatti noci, lavanda, timo, scorza di limone. Un pizzico di fantasia davvero non guasta, provate a sbizzarrirvi nell'aromatizzare le vostre torte di mele con qualche spezia più insolita (per esempio zenzero, ma anche macis, chiodi di garofano, ecc. ecc.).

Cosa vuol dire "circa" in fatto di cottura?

• Il forno deve essere sempre già caldo (a temperatura) nel momento in cui infornate la vostra torta. I tempi di cottura sono stati sperimentati accuratamente, ma visto che ogni forno è dannatamente diverso dall'altro, le indicazioni sono sempre accompagnate dalla dicitura "circa". Sorvegliate la vostra torta per calibrarne la cottura, fate la prova dello stecchino per quelle lievitate e verificate la consistenza del fondo per le crostate; se queste ultime dovessero risultare troppo biscottate sopra e troppo crude sotto, non esitate a ricoprirle con un foglio di alluminio.

Come servo la mia torta?

• Calde, tiepide ma anche fredde, le torte di mele sono veramente adattabili e di poche pretese. La via di mezzo, ovvero una temperatura non troppo calda ma decisamente non fredda, sarebbe in generale da preferire.

• Se poi volete strafare, potete accompagnare la vostra torta, a seconda dei gusti e delle occasioni, con un gelato alla vaniglia, panna montata, crème anglaise o anche, semplicemente e dieteticamente, con yogurt greco.

Indice delle ricette

Apple pie di Elizabeth 22

Baklava alle mele 45

Cheesecake alle mele verdi 46

Ciambellone alle mele e fiori di lavanda 50

Clafoutis alle meline 57

Crostata di mele al burro 10

Crostata di pere e mele alla vaniglia 41

Crostata rustica di mele e noci 61

Crostatine di marmellata di mele 13

Crumble di mele 25

Lo strudel senza strudel di Lucilla 53

Mele all'inglese dell'Artusi rivisitate 29

Pinolata alle mele 54

Quatre-quarts di nonna Fanette 26

Sfogliatine alle mele 58

Streusel della mamma di Alex 21

Tarte Tatin 18

Tartelette di mele meringata 17

Torta di carote e mele 34

Torta di gelato alle mele 49

Torta di mandorle e mele 33

Torta di mele alla cannella 14

Torta di mele di Nonna Mila 6

Torta di mele ubriaca 9

Torta di pane e mele di MG 37

Torta di ricotta, mele e uvetta 38

Torta di semi di papavero e mela 42

Torta di yogurt e mele 30